

SKU: 2980504

Beckers

Impastatrice Planetaria Modello IP20 Cambio manuale a 3 Velocità



Descrizione

Impastatrice planetaria IP20 a 3 velocità

L'impastatrice planetaria modello IP20 è una macchina professionale con basamento in ghisa pensata per laboratori di pasticceria, panifici, gastronomie e cucine di ristoranti che lavorano impasti morbidi e medi in modo continuativo. La struttura robusta da banco, la vasca in acciaio inox e il cambio manuale a tre velocità la rendono adatta a chi cerca una planetaria affidabile e semplice da utilizzare nel lavoro di tutti i giorni.

La capacità vasca è dimensionata per gestire fino a 5 kg di impasto, valore ideale per produzioni medio-piccole ripetute durante la giornata. La presenza della griglia di protezione in acciaio inox con

microswitch permette di lavorare in sicurezza, interrompendo il funzionamento in caso di apertura o posizionamento non corretto.

Uso quotidiano in laboratorio e cucina

L'IP20 è indicata per la preparazione di impasti per pane, pizza, basi dolci, pan di Spagna, biscotti e per la lavorazione di creme e salse, quando servono volumi superiori rispetto a una planetaria da 10 litri ma senza passare a macchine di capacità molto più grandi. La gestione a tre velocità consente di adattare la lavorazione alle diverse fasi, dalla miscelazione lenta alla montata più veloce.

I comandi con pulsanti ON/OFF e il cambio manuale sono progettati per un utilizzo intuitivo anche da parte di più operatori. La trasmissione ad ingranaggi con vite senza fine assicura un'erogazione costante della potenza e una buona regolarità di funzionamento nel tempo.

Specifiche tecniche

Le specifiche tecniche dell'impastatrice planetaria IP20, come riportate in scheda prodotto, sono le seguenti.

- Modello: IP20.
- Basamento in ghisa.
- Capacità vasca: 5 kg di impasto.
- Vasca in acciaio inox.
- Velocità di rotazione: 197 / 462 rpm.
- Griglia di protezione in acciaio inox.
- Potenza: 1,1 kW.
- Trasmissione ad ingranaggi con vite senza fine.
- Alimentazione: monofase.
- Microswitch sulla testata.
- Microswitch sulla griglia di protezione.
- Peso: 68 kg.
- Pulsanti ON/OFF.
- Conforme a norma CE.
- Cambio manuale a tre velocità.

Dotazioni incluse

La planetaria IP20 viene fornita completa degli accessori principali per coprire le lavorazioni di impasto, miscelazione e montaggio.

- Accessori inclusi: frusta.
- Accessori inclusi: spatola.
- Accessori inclusi: uncino.

Perché scegliere l'impastatrice IP20

L'impastatrice planetaria IP20 è una scelta indicata per chi ha bisogno di una macchina da banco con basamento in ghisa, vasca inox per 5 kg di impasto, motore da 1,1 kW e cambio manuale a tre velocità. La combinazione di trasmissione ad ingranaggi con vite senza fine, dispositivi di sicurezza a microswitch e dotazione completa di accessori la rende adatta a impasti morbidi e medi in ambito professionale.

In pasticcerie, panifici, gastronomie e cucine di ristoranti rappresenta un alleato concreto per la

gestione quotidiana degli impasti e delle preparazioni, con una scheda tecnica chiara e tutti i principali elementi di sicurezza e praticità già previsti di serie.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	86
Capacità LT	20
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Lunghezza (cm)	54
Profondità (cm)	41